

Prevalencia y caracterización de salmonella SPP. En la cadena de producción porcina en la provincia de Córdoba.

Vico, Juan Pablo dir. (2016) *Prevalencia y caracterización de salmonella SPP. En la cadena de producción porcina en la provincia de Córdoba*. [Proyecto de Investigación]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

Las enfermedades transmitidas por los alimentos es uno de los principales problemas de salud pública. Salmonella spp., patógenos transmitidos por los alimentos más comunes y ampliamente distribuidos en el mundo. Salmonella Typhimurium es el segundo serotipo más aislado. Los estudios epidemiológicos de toda la cadena porcina son todavía muy escasos en Argentina, desconociéndose la importancia global que tiene Salmonella spp. en la población porcina del país y en los distintos eslabones de la cadena porcina. Los datos provistos por Argentina al programa internacional de la OMS ?WHO global Salm-survey?, indican que S. Typhimurium es el principal serotipo identificado tanto en muestras de origen animal, como en muestras de heces de personas denotando la importancia de este serotipo en la Salud Pública. Una de las principales fuentes de Salmonella spp. en los productos cárnicos porcinos provienen de los cerdos infectados asintóticamente. La prevalencia de Salmonella spp. en cerdos de la Provincia de Córdoba se evaluó en el Estudio epidemiológico de la salmonelosis porcina en la Provincia de Córdoba. La prevalencia observada fue del 41,5%, lo que indicaría un elevado nivel de infección en los cerdos analizados. Una elevada prevalencia en la población porcina implicaría quizás una elevada presencia de Salmonella spp. en las medias reses y en los productos cárnicos frescos de origen porcino, en particular de los embutidos frescos elaborados con 100% de carne y tocino de cerdo. Para estudiar esta posibilidad, se plantea realizar este estudio, cuyo objetivo principal es aislar e identificar la presencia de Salmonella spp. en los diferentes eslabones de la cadena porcina y en los productos cárnicos porcinos comercializados en Córdoba.. Se pretende estimar, mediante el cultivo bacteriológico, la prevalencia de Salmonella spp. en las canales porcinas, embutidos frescos; evaluar la correlación entre Salmonella spp y E. coli como indicadores de Buenas Prácticas de Elaboración; identificar las cepas aisladas de Salmonella spp. y compararlas con aquellas aisladas en el estudio epidemiológico anterior y por último evaluar la resistencia de las cepas aisladas a los antimicrobianos más usados. Se utilizarán normativas internacionales para el aislamiento e identificación de las cepas aisladas de Salmonella spp. a los fines de poder comparar los resultados con otros estudios realizados en esta temática.

Tipología documental: Proyecto de Investigación

Información adicional: NIDAD ASOCIADA AL CONICET – ÁREA CIENCIAS AGRARIAS, INGENIERÍA, CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD / FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS / FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

Palabras clave: Salmonella. Productos cárnicos. Córdoba.

Descriptores: [R Medicina > RA Aspectos públicos de la medicina > RA0421 Salud](#)

pública. Higiene. Medicina Preventiva

Unidad Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Agropecuarias
Académica: Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas
Universidad Católica de Córdoba > Unidad Asociada a CONICET